«VZ» Late Bottled Vintage Port 2014

Produzent	Van Zellers & Co
Land/Gebiet	Portugal/Porto
Produkt	Port
Traubensorte(n)	Tinto Cao, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, und weitere Sorten
Anbau	Traditionell
Ausbau	42 Monate in grossen Holzfässer ausgebaut
Alkoholvolumen	19.5%
Restzucker	102.0 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	12 bis 16 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2035
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt

Der Late Bottled Vintage Port – kurz LBV – ist der kleine Bruder des Vintage Port. Wie der Name vermuten lässt, reift der LBV länger im Eichenfass, im Durchschnitt vier bis fünf Jahre bis zur Abfüllung. Ein Vintage Port dagegen wird aus höherwertigen Trauben produziert und bereits nach rund 20 Monaten auf die Flasche gezogen. Einmal geöffnet, empfehlen wir den Portwein innerhalb von vier bis fünf Tagen zu konsumieren, da der Kontakt mit Luft die Oxidation vorantreibt und die Aromen verloren gehen.

Der «VZ» Late Bottled Vintage Port besitzt eine tief dunkelrote Farbe. Sein fruchtiges Aroma überzeugt mit Noten von dunklen Pflaumen und Brombeeren. Im Gaumen überrascht er mit seiner dezenten Süsse und einer prallen, frischen Kirschfrucht und Nuancen von dunkler Schokolade. Animierender Gaumenfluss. Einmal geöffnet, hält er sich gekühlt bis zu fünf Tagen.